

felkrautöl. Получается перегонкою свѣжей ложечной травы съ водою (см. *Herba Cochleariae*, Т. I, на стр. 234). Оно тяжелѣе воды, имѣетъ желтый цвѣтъ, пронизательный запахъ и острый вкусъ. Растворъ этого масла въ спиртѣ, представляетъ *Spiritus Cochleariae*.

Масло чесночной сурьницы, Oleum Erysimi Alliariae, Knoblauchskrautöl. Получается перегонкою свѣжей травы съ водою (см. *Herba Alliariae*, Т. I, на стр. 236). Это масло состоитъ изъ смѣси горчичнаго съ чесночнымъ маслами.

Чесночное масло, Oleum Allii sativi, Knoblauchöl. Изъ 3-хъ пудовъ чеснока получается, перегонкою съ водою, около 4-хъ унцій масла (*Cadet, Wertheim*). Оно имѣетъ чрезвычайно неприятный, чесночный запахъ, уд. вѣсъ 1,01; трудно растворяется въ водѣ, легко — въ спиртѣ и эфирѣ. По составу оно — *сѣрнистый аллилъ, C₁₃H₁₀S₂*.

Масло асафетиды, Oleum Asae foetidae, Stinkasandöl. Изъ килограмма асафетиды получается около 30 граммовъ масла. Оно желтовато, уд. вѣса 0,942, кипитъ при 163—188° (*Stenhouse*).

Кромѣ означенныхъ маселъ, еще и другія принадлежатъ къ ряду аллиловыхъ соединеній; но они въ медицинѣ не употребляются.

OLEUM TANACETI.

Масло дикой рябинки или обыкновенной пижмы.

Rainfarnöl. Huile essentielle de Tanaisie. Oil of Tansay.

Получается перегонкою листьевъ и цвѣтовъ дикой рябинки съ водою (см. *Folia Tanacetii*, Т. I, на стр. 343 и *Flores Tanacetii*, на стр. 388). Изъ 10-ти фунтовъ сушеныхъ листьевъ и цвѣтовъ получается около одной унціи масла.

Масло дикой рябинки жидко, прозрачно, желтаго цвѣта, уд. вѣса 0,931, неприятнаго, сильнаго запаха, жгучаго и горькаго вкуса.

Дѣйствиємъ хромовой кислоты на масло дикой рябинки полу-